

[29th March 1963]

APPENDIX II.

(Vide answer to Starred Question No. 424 on page 107)

The adulteration of food and food poisoning in hotels take place in the following ways :—

- (i) Through procurement of cheap adulterated raw materials, careless storing of food and exposing them to insects or rodent pests;
- (ii) Storage in utensils without proper covers or lids;
- (iii) Insanitary handling of food through employment of cheap labour which has no sense of cleanliness and personal hygiene;
- (iv) Use of utensils not kept properly tinned or which are not in proper repair, for preparing and storing of food.
- (v) Inadequate cleaning and sterilisation of plates and vessels in which food is served;
- (vi) Use of poisonous chemicals, synthetic flavours, colours, sweeteners, etc., for processing food and reprocessing of unsold left overs and stale food of the previous day with intention for resale.

2. The action taken and proposed to be taken towards maintenance of hygienic conditions and prevention of adulteration of foodstuffs in hotels and other catering establishments are furnished hereunder.

(i) In 1950, Government constituted a Committee to go into the question of sanitation of Hotels and other catering establishments and to make recommendations for improving the existing conditions. The Hotel Sanitation Committee, among other recommendations, recommended necessary amendments to the Madras Public Health Act providing effective control over the catering establishments with the object of preventing the food prepared or sold from the premises, being a source of infection. In pursuance of the above recommendation Government have amended the Madras Public Health Act, with the provision of new Sections under "Food Control". The issue of necessary rules, under the above amended provision of the Madras Public Health Act, is now being examined by Government. The above rules provide specifications for the construction of hotel buildings, prohibition of over-crowding in hotels, and adoption of all measures towards maintenance of proper sanitation in the hotel, viz., provision of adequate light and wholesome water, use of properly tinned vessels, maintenance of the store room and kitchen in perfect hygienic condition, etc., etc.

(ii) Necessary instructions have also been issued by the Public Health Department to the health staff in the State for frequent inspection of the hotels and other catering establishments in their areas and to enforce the existing provisions regarding "food control" more vigorously with a view to ensure the maintenance the hotels in good sanitation and to prevent adulteration of food stuffs and incidence of food poisoning cases.

29th March 1963]

(iii) The Madras Catering Establishment Act provides necessary regulations for the employment of healthy workers in the hotels. Every person before his employment and once in every year subsequently should be medically examined. Any worker who is found on medical examination to have developed signs and symptoms of a communicable disease, shall cease to work immediately. It is also incumbent on the part of every hotel keeper to report to the Health Officer or his representative when any of his workers is suffering from infectious diseases and such employee should not be allowed to work in the catering establishments till he is completely cured of such disease and pronounced free from infection and could rejoin duty. Also, under the provisions of this Act, every hotel-keeper is required to provide uniforms to the employees.

(iv) Besides taking action under the legal provisions, persuasion and education by non-official agencies, it is felt, will have the desired effect in improving the state of hygiene and cleanliness in the hotels and other catering establishments. Government have therefore commended the formation of non-official committees in Selected Municipal towns as an experimental measure. The Committee shall have the powers of entry, enquiry and inspection of all places where food articles are prepared, stored or exposed for sale with the objective of improving the hotel sanitary standard, through persuasive means.

3. In Madras City food samples are being taken regularly from all the parts of the city including hotels and examined for adulteration at the Public Analyst Laboratory under the Corporation of Madras. Efforts are intensified as and when food poisoning cases come to notice. On such occasions more samples are taken from the suspected sources. In addition to this, regular raids on food establishments are carried out and the licensees of establishments are prosecuted for offences under the Act.

107-ம் பக்கத்திலுள்ள 424 எண்ணுள்ள நட்சத்திரக் குதியிட்ட கேள்வியின் பதிலைக் காண்க.

பதில்—

ஹோட்டல்களில் அடியிற்கண்ட வகைகளில் உணவுக் கலப் படம் செய்யப்படுகிறது; உணவில் விஷம் கலக்கிறது :—

(i) கலப்படம் செய்யப்பட்ட, விலை மலிவான மூலப் பொருள்களை வாங்குவது, உணவைக் கவனமின்றி சேர்த்து வைப்பது, உணவுப் பண்டங்களைப் பூச்சி, ஈ முதலியவை அணுகு மாறு கவனமின்றி வைத்திருப்பது.

(ii) தகுந்த மேல்முடி இல்லாத ஏனங்களில் உணவுப் பண்டங்களை சேமித்து வைப்பது.

(iii) சுத்தம், சுகாதாரம் இன்னதென்றே தெரியாத, உடல் சுகாதாரத்தைப் பேணாத, குறைந்த ஊதியம் பெறும் தொழிலாளர்களை அமர்த்துவதன் மூலம் உணவை சுகாதாரமற்ற முறையில் கையாளுவது.

[29th March 1968]

(iv) உணவுப் பண்டங்களைத் தயாரிப்பதற்கும், சேமிப்பதற்கும், ஈயம் பூசப்படாத அல்லது நல்ல நிலையில் இல்லாத ஏனங்களைப் பயன்படுத்துவது.

(v) உணவு வைக்கிற ஏனங்களையும், தட்டுகளையும் போதிய அளவு சுத்தம் செய்யாதிருப்பதும், கொதிக்கும் நீரில் போட்டு கிருமி நீக்கம் செய்யாதிருப்பதும்.

(vi) உணவு தயாரிப்பதற்கும், விலை போகாமல் எஞ்சியுள்ள உணவுப் பண்டங்களை மீண்டும் தயாரிப்பதற்கு விஷமுள்ள ரசாயனப் பொருள்களையும் செயற்கை மணங்களையும், நிறங்களையும், இனிப்புப் பொருள்களையும் பயன்படுத்துவது.

2. ஹோட்டல்களிலும் அவை போன்ற மற்ற நிறுவனங்களிலும் சுகாதார முறைகளைப் பராமரிப்பதும், உணவுப் பண்ட கலப்படத்தைத் தடுப்பதற்கும், எடுத்துள்ள, எடுக்க உத்தேசித்துள்ள நடவடிக்கைகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன :—

(i) 1950-ல் அரசினர் குழு ஒன்றை நியமித்தனர். ஹோட்டல்களிலும் அவை போன்ற நிறுவனங்களிலும் சுகாதார நிலையை ஆராயவும், இப்போதுள்ள நிலையைச் சீர்ப்படுத்துவதற்கும் இக்குழு நியமிக்கப்பட்டது. ஹோட்டல் சுகாதாரக் குழு மற்ற சிபாரிசுகளுடன் கூட, அடியிற்கண்ட வாறும் சிபாரிசு செய்தது:—

ஹோட்டல்களில் நல்ல கட்டுப்பாடு இருக்கும் பொருட்டு, சென்னைப் பொதுச் சுகாதாரச் சட்டத்தைத் திருத்த வேண்டும். ஹோட்டல்களில் தயாரிக்கப்படும் அல்லது விற்கப்படும் உணவால் கெடுதி ஏதும் ஏற்படாது செய்யவே இவ்வாறு செய்ய வேண்டும். மேற்கண்ட சிபாரிசுகளுக்கேற்ப, சென்னைப் பொது சுகாதாரச் சட்டத்தை திருத்தியுள்ளனர்; “உணவுக் கட்டுப்பாடு” என்பதன் கீழ்ப் புதிய பிரிவுகளை ஏற்படுத்தியுள்ளனர். சென்னைப் பொது சுகாதாரச் சட்டத்தின் திருத்தப்பட்ட ஷரத்துக்களின்கீழ் அவசியமான விதிகள் இயற்றுவது குறித்து அரசினர் ஆலோசித்து வருகின்றனர். அடியிற்கண்டவற்றிற்காக விவரக் குறிப்புகளை ஏற்படுத்த அவ்விதிகள் உத்தேசிக்கின்றன. ஹோட்டல் கட்டிடம் கட்டுதல், ஹோட்டல்களில் உரிய அளவுக்குமேல் ஏராளமானவர்கள் சேருவதைத் தடுத்தல், ஹோட்டலில் சரியானபடி சுகாதாரத் தைப் பாதுகாக்க நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ளல், பொதுமான அளவு வெளிச்சம், நல்ல தண்ணீர் வசதி, தகுந்த முறையில் ஈயம் பூசிய ஏனங்களைப் பயன்படுத்துதல், சாமான் கிடங்கு, சமையலறை ஆகியவற்றை நல்ல முறையில் வைத்திருத்தல் ஆகியவை அந்த நடவடிக்கைகளாகும்.

(ii) தத்தம் பகுதிகளிலுள்ள ஹோட்டல்களையும் அவை போன்ற மற்ற நிறுவனங்களையும் அடிக்கடி பார்வையிடுவதற்காகவும், “உணவுக் கட்டுப்பாடு” விஷயமாய் இப்போதுள்ள ஷரத்துக்களைத் தீவிரமாக முறைப்படுத்துவதற்கும் இம்மாதிரி சுகாதாரப் பணியாளர்களுக்கு, பொதுச் சுகாதாரத் துறையினர் அவசியமான ஆணைகள் பிறப்பித்துள்ளனர். ஹோட்டல்களை நல்ல சுகாதார நிலையில் பராமரித்து வரும்படி செய்வதற்கும், உணவுப் பண்டங்கள் கலப்படம் செய்வதைத் தடுப்பதற்கும், விஷ உணவு தடுப்புக்கும் இந்த ஆணைகள் பிறப்பிக்கப்பட்டன.

29th March 1963]

(iii) ஹோட்டல்களில் தேகாரோக்கியம் உள்ள திடமான வேலையாட்களை அமர்த்திக்கொள்வதற்கு அவசியமான ரெகுலேஷன்கள் சென்னை ஹோட்டல் நிறுவனங்கள் சட்டத்தில் விதிக்கப்பட்டுள்ளன. ஒருவரை வேலையில் அமர்த்திக்கொள்வதற்கு முன்னரும், வேலைக்கமர்த்திக்கொள்ளப்பட்ட பின்னர் ஆண்டிற் கொரு முறையும் அவரை மருத்துவப் பரிசோதனை செய்ய வேண்டும். அவ்வாறு மருத்துவப் பரிசோதனை செய்ததில் யாதொரு வேலையாள், தொத்திக் கொள்ளத்தக்க நோயால் பாதிக்கப்பட்டிருப்பதாகத் தெரியவந்தால், அவரை வேலையிலிருந்து நீக்கிவிட வேண்டும். தம்மிடம் வேலை செய்பவர் எவரேனும் தொத்து நோயால் அவதிப்படுவதாகத் தெரியவந்தால், அவரை வேலைக்கு வைத்துள்ள ஹோட்டல் முதலாளி, அவ்விஷயத்தைச் சுகாதார அதிகாரிக்கு அல்லது அவரது பிரதிநிதிக்குத் தெரிவிக்க வேண்டும். அந்த நோயாளி, நோயிலிருந்து பூரண குணமடைந்து, மீண்டும் வேலை செய்ய லாயக்குள்ளவர் என சுகாதார அதிகாரியால் அறிவிக்கப்படும் வரை அவரை வேலை செய்ய அனுமதிக்கக் கூடாது. மேலும், ஹோட்டல் வைத்திருப்பவர் ஒவ்வொருவரும் இச்சட்டத்தின் ஷரத்துக்களின் கீழ் தம்முடைய வேலையாட்களுக்கு உடுப்பு வழங்க வேண்டும்.

(iv) ஹோட்டல்களிலும், அவை போன்ற இதர நிறுவனங்களிலும், சுகாதாரத்தையும், சுத்தத்தையும் அபிவிருத்தி செய்ய, சட்டநடவடிக்கைகளுடன் கூட, தனிப்பட்ட ஏஜன்ஸிகள், சுகாதாரப் பிரசாரம் செய்வதும் விரும்பும் பலனளிக்கும் எனத் தெரிகிறது. எனவே தோந்தெடுத்த சில முனிசிபல் நகரங்களிலே, பரீட்சார்த்த முறையிலே, அரசாங்கச் சார்பற்ற கமிட்டி ஒன்றை இதற்கென அமைக்க வேண்டுமென அரசினர் கூறியுள்ளனர். உணவுப் பண்டங்கள் தயாரிக்கப்படுகிற, வைத்திருக்கப்படுகிற அல்லது விற்பதற்குக் காட்டி வைக்கப்படுகிற இடங்களில் பிரவேசித்து பார்வையிடவும், விசாரணை செய்யவும் இக் கமிட்டிக்கு அதிகாரம் உண்டு. ஹோட்டல்களில் உள்ள சுகாதாரத்தை இணக்கமான முறையில் அபிவிருத்தி செய்வதே இதன் நோக்கமாகும்.

3 சென்னை நகரிலே ஹோட்டல்கள் உட்பட எல்லா இடங்களிலிருந்தும் உணவு மாதிரிப் பண்டங்கள் எடுக்கப்படுகின்றன. இவ்வாறு எடுத்த பண்டங்கள் கலப்படப் பண்டங்களா எனப் பார்ப்பதற்காக அவை சென்னை மாநகராட்சியின் கீழுள்ள பொதுப் பாகுபாட்டு ஆய்வுக் கூடத்தில் சோதிக்கப்படுகின்றன. உணவுப் பண்டங்களில் விஷங்கலந்திருப்பது தெரியவந்தால், உடனடி நடவடிக்கை எடுக்கப்படுகிறது. உணவு விஷம் இருப்பதாகச் சந்தேகிக்கப்படும் இடங்களிலிருந்து அதிக அளவு மாதிரிப் பண்டங்கள் எடுக்கப்படுகின்றன. இவற்றுடன் கூட, உணவுப் பணியாளர்கள் அவ்வப்போது திடீரென ஹோட்டல்களுக்குச் சென்று சோதனையிடுகின்றனர். இச் சட்டத்தின் கீழ் ஹோட்டல்கள் குற்றம் செய்திருந்தால், அந்த ஹோட்டல் லைசென்ஸ்தாரர்களின் மீது நடவடிக்கை எடுத்துக் கொள்ளப்படுகிறது.